



## Risotto all'arancia

### Ingredienti

400 g di riso Carnaroli  
2 arance non trattate  
mezza cipolla bianca  
brodo vegetale q. b.  
olio extra vergine di oliva q. b.  
un pizzico di sale, se necessario  
un cucchiaino di burro chiarificato

Quella che vi presento oggi è una ricetta molto semplice che non è della tradizione, ma che preparandola, mi ha fatto sentire il profumo del Natale di tanti anni fa: il risotto all'arancia. Quando ero piccola mia madre faceva un bellissimo albero, rigorosamente "vero" e in casa si sentiva quell'odore di pino che non dimenticherò mai, poi sbucciava le arance, ma anche i mandarini, e metteva le bucce sui termosifoni, o le gettava nel camino. Durante i giorni festivi, le riduceva in tanti piccoli pezzettini e le usavamo per giocare a tombola, mio nonno "teneva" sempre il cartellone, e quando chiamava i numeri, ci faceva sempre le battute, e noi ridevamo tanto.

L'aria intorno a noi, era allegra, rossa, arancione e verde, ed era profumata dagli aghi di pino, bucce d'arancia e cannella.

Sbucciare le arance con un pelapatate in modo che non ci sia la parte bianca, tagliarle a listarelle molto fini e far bollire in poca acqua un paio di volte e lasciare da parte.

Affettare la cipolla e soffriggerla, versare il riso e tostare per qualche minuto, quindi unire la spremuta delle arance.

Di tanto in tanto aggiungere il brodo caldo e, sempre mescolando, portare il riso a cottura. Aggiustare di sale se necessario. Il sapore sarà delicato, se vi piace più forte potete aumentare la dose della spremuta.

Terminata la cottura del riso aggiungete il burro e le bucce di arancia tenute da parte, lasciar riposare qualche minuto e impiattare. Negli ingredienti non ho messo formaggio, dipende dai vostri gusti, nella mia famiglia c'è chi lo mangia col parmigiano, chi col pecorino, chi senza, quindi scegliete voi.